



Restaurant Schwybogen – das traditionelle Fischspezialitäten-Haus am See

Restaurant
Schwybogen;
Idyllisch am See
gelegen



«Wir sind die einzige Emmetter Familie, die direkt am Vierwaldstättersee wohnt», so die treffende Aussage des Fischers und Wirtes, Michael Näpflin vom traditionsreichen Haus «Fischerei und Seerestaurant Schwybogen».

Zur Abwechslung besuchte die Echo-Redaktion einmal eines der entlegensten Gebiete der Gemeinde Emmetten. Sie sind die einzigen mit einem direkten Zugang zum Vierwaldstättersee. Seit über 300 Jahren ist das traditionsreiche Haus im Schwybogen im Besitz der Familie Näpflin, wobei das Gasthaus in der heutigen Form seit ca. 110 Jahren besteht. Die grosse Gartenterrasse mit den beliebten Bootsanlegestellen direkt am Vier-

waldstättersee lädt besonders an schönen Sommertagen die Seefahrer sowie Wanderer zum Verweilen ein.

Seit 1746 sind die Näpflin's im Schwybogen

Das erste Wohnhaus im Schwybogen wurde urkundlich bestätigt anno 1746 von Josef Näpflin erbaut. Die heutigen Bewohner Michael und Karin Näpflin-Dossenbach sind die 9. Generation, die im Schwybogen, welches auf Emmetter Gemeindegebiet steht, ihr Einkommen generieren. Der heutige Wirt und Fischer übernahm im Jahre 1999 von seinem Vater Otto den Betrieb. Sie werden zusammen mit ihren zwei Kindern Luca und Luana die jahrhundertalte Tradition weiterfüh-



Bei schlechtem Wetter lädt die gemütliche Fischerstube zum Fischschmaus.



Fischspezialitäten sind im Schwybogen das Highlight



Am frühen Morgen ist der Fischer Michael Nöpflin auf dem See anzutreffen.

ren und die Geschichte der Familie Nöpflin im Schwybogen weiterschreiben.

Am Morgen auf dem See und ab Mittag in der Küche

Michael Nöpflin ist ein leidenschaftlicher Berufsfischer und dazu auch ein leidenschaftlicher Wirt und Koch. Sein Arbeitstag beginnt jeweils am Morgen früh um 4.00 Uhr, wo er hinausfährt auf den Vierwaldstättersee, um die Fischernetze einzuholen und natürlich wieder auszulegen. Anschliessend wird der Fang im eigenen Fischerhaus fachmännisch verarbeitet. Wie der Fischer und Wirt berichtet, werden die Fische im eigenen Seerestaurant sowie an Restaurants und Hotels

rund um den See verkauft. Dabei hilft ihm der 87-jährige Vater Otto bei der Filetierung. Mittlerweile ist der Schwybogen der einzige Betrieb rund um den Vierwaldstättersee mit Fischerei und Restaurant.

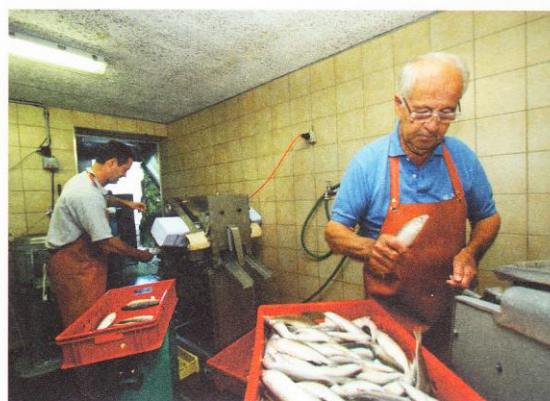
Ab ca. 11.30 Uhr heisst es für den Fischer Michael umziehen und er wird den Rest des Tages als Wirt und Koch absolvieren.

Beliebtes Fischrestaurant am Vierwaldstättersee

Das Restaurant Schwybogen ist von ca. Mitte April bis Ende September geöffnet und ist ein Geheimtipp unter den Fischliebhabern. Der frisch gefangene Fisch aus dem See wird nach alter Tradition zubereitet. Die grosse Seeterrasse bietet an



Die Pflege der Fischernetze gehört im Schwybogen zum Alltag



Vater Otto Nöpflin (vorne) verarbeitet mit Sohn Michael die gefangenen Fische.



Die Fischer- und Seerestaurantfamilie Nöpflin vom Schwybogen

schönen Sommertagen unter den grossen Platanen mit Blick auf Gersau, den Bürgenstock und den Pilatus ein einmaliges Ambiente. Erreichbar ist der Schwybogen an der Bucht der Nordseite der Seelisberger Nase mit dem eigenen Schiff, mit dem Kursschiff über die Station Treib (Wanderung von ca. 40 Minuten) oder mit dem Auto über Seelisberg bis zum Parkplatz, wobei auch hier eine ca. 10-minütige Wanderung gemacht werden muss, denn der Weg zum Schwybogen ist mit einem Fahrverbot belegt.

Im Restaurant mit 120 Plätzen im Freien und 35 Plätzen im Restaurant werden vor allem die Fischarten Albeli, Felchen, Egli, Seeforellen, Seesaiblinge und Hecht serviert, welche alle aus dem Vierwaldstättersee stammen.

In den Sommermonaten wird die Familie Nöpflin von sechs Festangestellten unterstützt, welche in der Fischerei und im Gastgewerbe eingesetzt werden. «Das ist dann immer etwas schwierig, die richtigen Personen zu finden, die an der Fischerei und an der Gastronomie ihren Gefallen finden. Auch ist die Mitarbeit und Unter-

stützung der Gattin Karin natürlich toll, denn während der Zeit auf dem See als Fischer und während dem Fisch-Filetieren bereitet sie die «Mise en Place» für das Restaurant vor. Ohne sie wäre der Betrieb im Schwybogen nicht möglich»; erzählt Michael Nöpflin.

Die Winterzeit gehört der eigenen Musse

«Der Winter ist für uns nach der sehr strengen Sommerzeit, die Zeit, wo wir uns von der etwas hektischen Jahreszeit erholen können, denn dann bleibt das Restaurant geschlossen und wir widmen uns nur der Fischerei. Dann machen wir diverse Renovationen, wie im letzten Jahr, als wir eine neue Küche eingebaut haben. Auch für die kommenden Jahre sind Ideen vorhanden, aber noch nicht spruchreif.» erzählt die Besitzerfamilie. Im Winter arbeitet Michael Nöpflin auch im Forst, wo er das Holz für die eigene Heizung selber bereit stellt. ☺

Franz Hess